


„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

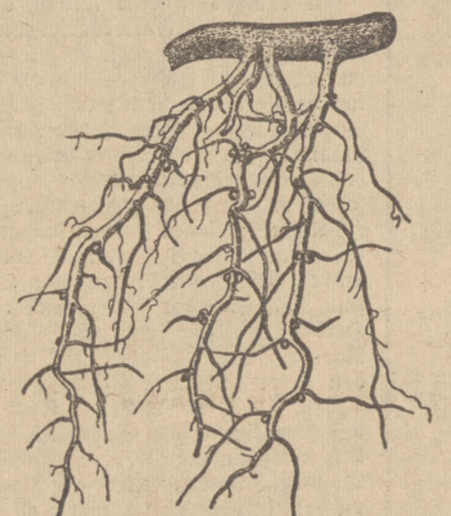
Nr. 33 — Bydgoszcz / Bromberg, 15. August — 1937.

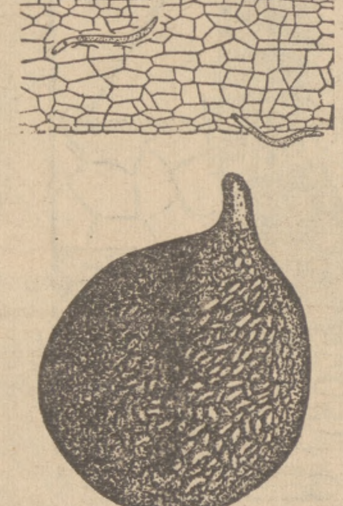

# Kartoffelkrankheiten, die jetzt beachtet werden müssen.

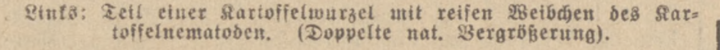
Dr. H. Boß.

Im Monat August beanspruchen die Kartoffelbestände in Feld und Garten noch einmal unsere besondere Aufmerksamkeit, weil sie oft typische Krankheitsbilder zeigen. Wer daran gleichgültig vorübergeht, läuft Gefahr, eines guten Tages die Freude am Kartoffelbau zu verlieren.

Gruppen von Kümmerlingen auf dem Kartoffelacker haben verschiedene Ursachen: Nicht immer sind Abbaukrankheiten für das Versagen der Kartoffeln verantwortlich zu machen, sondern vielfach sind die unerfreulichen Erscheinungen auf die Kartoffelmüdigkeit des Bodens zurückzuführen. Klarheit läßt sich meistens schnell schaffen, wenn man eine kümmernde Pflanze vorsichtig aus dem Boden nimmt. Die Wurzeln zeigen bei der Kartoffelmüdigkeit des Bodens nämlich kleine gelbbraune Körperchen von der Größe eines Stecknadelkopfes, die sich leicht mit dem Fingernagel zerdrücken lassen. Oft sind auch die Seitenwurzeln braun und abgestorben. Der Erreger der Krankheit ist der Kartoffelnematode. Er tritt vor allem auf solchen Böden auf, die zu häufig mit Kartoffeln bestellt werden — das ist namentlich in kleinbäuerlichen Betrieben und Kleinsiedlungen der Fall. Stark geschädigt werden frühe und mittelfrühe Kartoffelsorten; aber auch mittelspäte und späte können eine völlige Mißernte geben. Auch die Tomate ist gegen diese Krankheit sehr anfällig.







Links: Teil einer Kartoffelwurzel mit reifen Weibchen des Kartoffelnematoden. (Doppelte nat. Vergrößerung).

Rechts oben: Nematodenlarven im Zellgewebe (vergrößert).
Rechts unten: Eine Dauerzyste des Kartoffelnematoden (etwa 70fache Vergrößerung).

Was nun die Bekämpfung anbelangt, so haben chemische Mittel zu keinem durchschlagenden Erfolg geführt. Wirksamer ist vielmehr die mittelbare Bekämpfung durch Ausschaltung des Kartoffel- und Tomatenbaus für mehrere, mindestens 5 Jahre. Unter allen Umständen ist auf solchen Grundstücken das Einmieten von Pflanzkartoffeln zu unterlassen. Ferner sind Staudenteile oder Abfälle kranker Kartoffelpflanzen weder zur Düngung noch zur Kompostbereitung zu benutzen; auch dürfen kranke Kartoffeln nicht als Pflanzgut verwendet werden. Wo der Verdacht auf Nematodenbefall besteht, ist dringend anzuraten, verdächtige Stauden und eine Bodenprobe von ihrem Standort dem Pflanzenschutzamt zur Begutachtung vorzulegen.

Weiterhin ist auf die Krautfäule und die mit ihr in engstem Zusammenhang stehende Knollennaßfäule zu achten, die besonders jetzt in Erscheinung tritt. Bei dieser Krankheit werden die Kartoffeln je nach den Umständen langsam oder schnell in eine weichfaule, breiige Masse verwandelt, die nur noch durch die von dem Erreger nicht angreifbare verkorkte Schale zurückgehalten wird. Bei ausreichender Wärme und besonders bei hoher Luftfeuchtigkeit kann eine befallene Kartoffelknolle innerhalb von wenigen Tagen in eine weichfaule Masse verwandelt werden. Schneidet man eine naßfaule Knolle durch, so nimmt der bis dahin farblose Faulbrei häufig

bei der Berührung mit der Luft eine rosarote, schnell bräunlich-rot bis braunschwarz werdende Färbung an. Werden nun auch nur schwach erkrankte Knollen mit gesunden zusammen eingelagert und sind die Lagerräume feucht und warm, so hat der Erreger beste Entwicklungsbedingungen. Er greift dann derart stark und schnell an, daß die Knolle keine Zeit findet, durch eine Korkschicht die Krankheit aufzuhalten. Die Faulflüssigkeit tritt dann leicht aus, kommt mit benachbarten Knollen in Berührung und bringt diese, falls sie Verletzungen aufweisen, ebenfalls zum Faulen. So kann es geschehen, daß ganze Mieten der Fäule erliegen. Auch auf dem Bahntransport kann sich die Knollennaßfäule sehr unangenehm auswirken.

Bei der Ernte sind daher alle kranken Kartoffeln sorgfältig auszulesen. Verfüttern kann man solche Knollen allerdings noch. Auch auf eine sachgemäße Lagerung der Kartoffeln während der Wintermonate ist sorgfältig zu achten. Die Mieten oder Kellerräume müssen trocken, gut durchlüftet und kühl gehalten werden. Ein mehrmaliges Verlesen der Kartoffeln während der Lagerzeit ist anzuraten. Sind am Ende der Lagerzeit noch kleine Faulnester vorhanden, so muß man sie sorgfältig entfernen und die zur Saat verbleibenden Knollen vor dem Auslegen durch Ausbreiten und mehrtägiges Liegenlassen auf der Tenne oder auf Böden gut trocknen. Kann die Krankheit trotz dieser Maßnahmen nicht ausreichend eingedämmt werden, so muß ein Saatgutwechsel vorgenommen werden.

Bauern und Kleinsiedler treten all diesen Verlustquellen daher schon jetzt vorbeugend entgegen. Sie leisten damit sich selbst und der Volkswirtschaft einen großen Dienst.

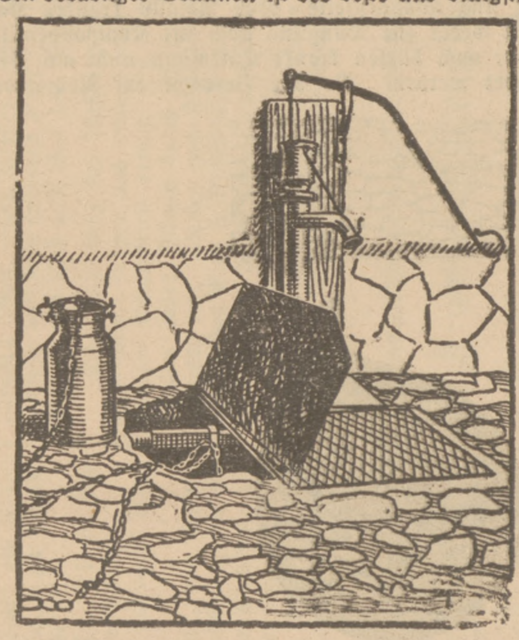
**Achtet auf den Kartoffelkäfer!**

Unübersehbaren Schaden würde der Kartoffelkäfer, ein etwa 1 Zentimeter großer, gelbschwarz gestreifter Käfer, unserem Kartoffelbau zufügen und damit die Ernährung des Volkes gefährden, wenn er sich einnisten würde. Der Käfer und seine Larven sind außerordentlich gefräßig und vermehren sich unglaublich schnell. Nur wenn das Auftreten des Kartoffelkäfers sofort bemerkt wird, kann die eingangs erwähnte Gefahr von unserem Kartoffelbau abgewendet werden. Jeder achte daher aufmerksam darauf, ob das Kraut seiner Kartoffeln verdächtige Fraßerscheinungen (Kahlfraß) zeigt. Jedes Auftreten dieses Schädlings und jeder Schädlingsverdacht sind sofort der Ortspolizei zu melden. Wer es unterläßt, setzt sich schwerer Bestrafung aus. —r.

# Landwirtschaftliches.

**Einfache Milchkühlung im Sommer.**

Fast jeder Bauer und Landwirt steht im Sommer vor der Frage: wie kühle ich meine Milch, damit sie nicht sauer wird? Wenn nicht der Kauf eines Milchkühlers an der Geldfrage scheitert, dann aber meist an dem Mangel an fließendem Wasser. Kühle Keller eignen sich zur Aufnahme von bereits gekühlter Milch, aber nicht zum Kühlen selbst. Nun befinden sich aber, abgesehen von Gebirgslagen, wohl in jedem Bauernhof mehrere Brunnen, darunter auch ein solcher, der kein Trinkwasser liefert, sondern dem nur Wirtschaftswasser entnommen wird. Ein derartiger Brunnen ist der beste und billigste Milch-



kühler. Die Vorbereitungen dazu sind denkbar einfach. Den Deckel zum Brunnen aus Holzbohlen oder Riffelblechplatte richte man mit zwei Scharnieren und einer Stütze (hinter der Aufklappe) so ein, daß sich der kleinere Teil bequem zurückschlagen läßt. Im rechten Winkel zu dieser Klappe legt man unter den ganzen Deckel eine alte Wagenachse auf die Brunnenränder, die man an den Enden gut einbetoniert. An dieser Achse werden etwa 4 Haken ungefähr über der Mitte des Brunnens angebracht. Je nach der Tiefe des Brunnens und der Anzahl der Milchkannen besorgt man sich nun einfache Ketten mit geraden Gliedern (es können ja ausrangierte Pferde- und Ochsenstränge sein) und befestigt an deren Ende mittels Notglieds einen festen Federhaken (Karabiner), um diesen in den Tragbügel der Milchkanne einhaken zu können. Praktisch ist es auch, am anderen Ende der Kette einen Ring zu befestigen, damit diese nicht durch die Hände gleiten kann.

Alles weitere ergibt sich aus der Anwendung. Die Erfolge sind über alle Maßen gut. H. Weltzel.

**Nach der Ernte Maschinen nachsehen.**

Die Erntemaschinen werden, sobald sie ihre Arbeit beendet haben, einer genauen Durchsicht unterzogen. Hierbei wird gleichzeitig festgestellt, welche Ersatzteile für das nächste Jahr benötigt werden. Entweder sind diese sofort zu bestellen oder auf einer Karteikarte oder in ein hierfür angelegtes Buch einzutragen. Nicht angängig ist es, wie es auch in diesem Jahr wieder beobachtet wurde, daß die Maschinen erst vor der Inbetriebnahme in Ordnung gebracht werden müssen. Die Kosten für die Ersatzteilbeschaffung werden dann infolge telephonischer oder telegraphischer Bestellung und Zusendung als Expreßgut viel zu hoch. Die Bindertücher sind von den Maschinen zu entfernen und trocken und mäusesicher aufzuhängen. Blanke Maschinenteile werden mit Öl oder einem Rostschutzlack gestrichen.

**Vergeßt den Rapsbau nicht!**

Der Raps ist eine Frucht, die bestens geeignet ist, eine Lücke in unserer Futterversorgung zu schließen. Er hat den Vorteil, daß er auf allen Böden — ausgenommen Moorböden, auf denen er leicht auswintert, und Sandböden, die nicht immer die genügende Feuchtigkeit haben — gedeiht, so daß er eine noch weit größere Verbreitung verdient. Für kalkhaltigen, humusreichen Boden ist er besonders dankbar. Zu beachten ist, daß er eine verhältnismäßig langsame Jugendentwicklung hat, so daß er sehr zeitig gesät werden muß. Als Stichtag kann der 20. August genannt werden, womit jedoch nicht gesagt sein soll, daß eine Aussaat Anfang September unbedingt mißraten müßte. Wenn die Boden- und Klimaverhältnisse sehr günstig sind, muß er sogar später gesät werden, da eine allzu üppige Herbstentwicklung leicht im Winter zum Verfaulen führt. Der Raps hat die Fähigkeit, mit seinen Pfahlwurzeln auch aus den tiefer gelegenen Schichten des Bodens Wasservorräte zu ziehen, so daß er die Winterfeuchtigkeit gut ausnützt und auch auf ärmeren Böden genügend sichere Erträge bringen kann. Die Aussaatmenge liegt ungefähr bei 6—8 Kilo je Hektar, die Drillweite unter weniger günstigen Verhältnissen bei 30 Zentimetern, in besseren Lagen bei 40 und mehr.

Die Frage, ob der Anbau des Rapses die aufgewandte Mühe lohnt, ist unbedingt zu bejahen. Es ist keine Seltenheit, daß der Raps auf nicht weizenfähigen Böden eine Ernte von 18 Doppelzentner je Hektar bringt. Sehr oft liegen die Rapsernten aber noch bedeutend höher. So kann man sagen, daß wir im Raps eine Frucht besitzen, die namentlich auf den geringeren Böden den Roh- und Reinertrag vom Hektar wesentlich heraufzusetzen imstande ist. Außerdem stellt auch der Raps eine sehr gute Vorfrucht dar und verbessert weiter die Fruchtfolge. Sehr wesentlich ist es für den Anbauer von Raps, daß er, wenn er seine Ernte zur Ölgewinnung verkauft, ein Vorkaufsrecht für die bei der Verarbeitung anfallenden Rückstände (Ölkuchen) eingeräumt erhält. Bei Raps hat der Anbauer einen Anspruch auf Rücklieferung in Höhe von 50 Prozent der abgelieferten Menge. Eine Verfütterung des Rapses an das Vieh ist vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus verwerflich. Das Öl gehört in die Volkswirtschaft und muß Ernährungszwecken zugeführt werden, die Tiere bekommen das hochwertige Eiweiß des Ölkuchens.

# Obst- und Gartenbau.

**Wie pflanzt man Erdbeeren?**

Gartenfreunde! Beim Pflanzen von Erdbeeren, der vielleicht köstlichsten Gartenfrucht, müßt ihr folgendes beachten: Gepflanzt wird von Mitte August bis Mitte September. Möglichst an einem trüben Tage. Dann wachsen die Setzlinge gut an, überstehen den Winter leicht und geben im nächsten Sommer schon eine leidliche Ernte. Da eine Erdbeerkultur mindestens 3 gute Ernten bringen soll, muß die Bodenvorbereitung danach sein.

Man wähle lehmigen Boden, denn auf Sand stellen sich Düngung und Wässerung zu teuer. Er muß vor allem unkrautfrei sein. Auch das geringste übersehene Wurzelstück einer Quecke wäre vom Übel. Denn man bekommt es nach dem Pflanzen nicht mehr heraus. Viele Erdbeerkulturen werden vorzeitig unrentabel, weil man des Grases und der Quecken nicht mehr Herr werden kann.

Die Erdbeere verlangt lockeres Erdreich, aber rohen Boden darf man deshalb nicht heraufbringen. Erdbeeren sind Düngerfresser. Daher reichere man den Standort gut mit Stallmist und Kunstdung an.

Die beste Vorfrucht sollen Erbsen sein; weniger Frühkartoffeln, obgleich bei letzterer Kultur doch oft gehackt wird. In Kleingärten liebt man die Büschelpflanzweise, wobei immer




3 Pfanzen im Dreieck eng zusammengestellt werden. In größeren Verhältnissen sind nur noch Reihen üblich, damit man Zuggeräte benutzen kann. Beliebt ist neuerdings folgendes Verfahren: 2 Reihen pflanzt man eng auf 25 Zentimeter Abstand und läßt dann einen Gang von 70 Zentimetern Breite dazwischen. Die beiden Reihen wachsen bald zusammen und ergeben dann ein breites Band.

Nun zu unseren Bildern.

Oben links seht ihr einen zu tief gepflanzten Setzling. Wie soll der arme Kerl neue Blätter treiben, wenn er eine Erdlast auf dem Herzen liegen hat? Rechts beging man den entgegengesetzten Fehler: man pflanzte zu hoch. Der Wurzelkopf vertrocknet dann leicht und über Winter erfriert er mit großer Wahrscheinlichkeit; es sei denn, man hat ihn mit Mist umpackt. Das Bedecken des Erdbeerfeldes mit verrottetem Dung ist überhaupt das Geheimnis großer Ernten. Auch die Himbeere liebt ja die Erdbeschattung. Man muß auch bedenken, daß die Erdbeere später einen kleinen „Stamm" bekommt, der immer sorgfältig geschützt werden sollte.

Auf unserem Bild unten habt ihr eine ideal gesetzte Erdbeerpflanze vor Augen. Sie stammt von einer nicht allzu triebfreudigen, aber fruchtbaren Mutter ab. Nur noch zwei Geschwister ließ man ihr. Alle anderen wurden einfach „gekappt".

Sie kam erst noch auf ein besonderes Anzuchtbeet, wo sie nach allen Regeln der Kunst geschult wurde. Das Resultat ist eine gedrungene, kraftstrotzende Jungpflanze mit einem Wurzelschopf, der beim Verpflanzen eine Handvoll Erde mit Leichtigkeit „halten" kann.

Diese Wurzeln müssen aber auch allseits gut verteilt am neuen Pflanzort stehen, — wie man Spargel pflanzt. (Über die Sortenfrage . . . ein andermal. Sie macht einen Artikel für sich aus.)

K. L.

# Geflügelzucht.

**Die Mauser der Hühner.**

In die Zeit der Monate August/September fällt die Hauptmauserzeit der Hühner. Die Hühner verlieren ihr Federkleid, und zwar zuerst am Kopf, dann am Hals, etwas später am Körper, also Brust, Rücken und Bauch, und zuletzt an den Flügeln und am Schwanz. Die Mauser, der Federwechsel der Hühner, ist ein ganz natürlicher Vorgang, welchen wir nicht durch irgend ein Mittel verhüten und unterdrücken können.

In der Zeit der Mauser sind nun aber die Tiere sehr empfindlich, und man sollte alles fernhalten, was auf irgend eine Weise zu Erkrankungen führen könnte. Besonders bei ungünstiger Witterung sind die Tiere mit Vorsicht zu behandeln. Nässe und kalte Winde, besonders Zugluft, halte man auf alle Fälle von den Tieren fern. Je weniger die Tiere abgehärtet sind, um so mehr Vorsicht ist am Platze. Ganz besondere Aufmerksamkeit muß den spät, z. B. erst im Oktober mausernden Tieren geschenkt werden, sowie auch allen Tieren, welche besonders stark mausern. Letztere verlieren oft in ganz kurzer Zeit soviel Federn, daß sie halbnackt sind. Ist nun die Witterung kalt und naß, so darf man solche Tiere nicht ins Freie lassen. Man muß ihnen dann im Scharraum genügend Bewegung verschaffen und weiterhin für durchaus luftige und reine Räume sorgen. Der Reinlichkeit im Geflügelstall muß zu dieser Zeit ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, denn die Folge von Unreinigkeit ist das Überhandnehmen von allerlei Ungeziefer. Diese lästigen Blutsauger werden aber dem geschwächten Körper besonders gefährlich, deshalb sollte mit einer steten Reinigung auch die Bekämpfung des Ungeziefers Hand in Hand gehen. Man darf sich also nicht allein damit begnügen, Ordnung und Reinlichkeit zu pflegen, sondern man muß auch Mittel ergreifen, um das Ungeziefer fern zu halten. Hierzu ist erforderlich, daß die Ställe gründlich gereinigt und tüchtig geweißt werden. Der Kalkmilch setze man Creolin oder Lysol zu und vergesse dabei aber nicht, auch alle Holzteile gründlichst zu streichen und den Nestern frisches Stroh zu geben. Von ganz besonderer Bedeutung zur Zeit der Mauser ist das Staubbad. Ein nicht dem Regen und starker Zugluft ausgesetzter Raum ist der geeignetste Platz hierzu.

Der Fütterung muß während der Mauser ebenfalls eine vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Nur Futter von hohem Nährwert sollte zu dieser Zeit den Tieren verabreicht werden. So gebe man z. B. morgens Spratts Geflügelfutter, später erhalten sie Körner (Gerste, Hafer, Mais) in den Scharraum. Zur Mittagszeit erhalten sie reichlich Grünfutter, Rübenblatt, Luzerne, Klee usw., was eben gerade am besten zu erreichen ist. Auch gedämpfte Kartoffeln, mit Gerstenschrot, Fisch- und Fleischmehl vermischt, fressen die Tiere sehr gern. Ebenfalls ist zu dieser Zeit dicksaure Milch ein vorzügliches Futter und trägt zur Beschleunigung der Mauserzeit bei. Man gibt diese als Tränke oder mischt sie dem Weichfutter bei. Am Abend vor dem Aufsitzen erhalten dann die Hühner nochmals reichlich Körner. Hierzu immer frisches Wasser. Je besser die Hühner in dieser Zeit gefüttert und gepflegt werden, um so schneller werden sie diesen Krankheitszustand überwinden und der Eierausfall wird verschwindend gering sein. Solche Hühner aber, die diese Zeit trotz guter Pflege und Fütterung schlecht überstehen, sollten für die weitere Haltung ausgemerzt werden, denn sie werden es niemals auf eine gute Legeleistung bringen.

Behandelt man die Tiere auf diese Art, so werden sie dann auch nicht so sehr von der Mauser angegriffen und erholen sich sehr schnell wieder. Nach kurzer Zeit, Ende Oktober/Anfang November, fangen die meisten dann wieder an zu legen.

# Für Haus und Herd.

## Nützliche Ratschläge für Pilzfreunde.

Welche Mittel und Wege gibt es, um die sichere Unterscheidung der giftigen und eßbaren Pilze durchführen zu können? Darauf ist zu sagen, es gibt nur einen solchen Weg und dies ist genaueste Kenntnis der bei uns vorkommenden Pilzarten. Oft werden zwar auch noch andere Mittel genannt, die angeblich ein für alle Mal jeden giftigen Pilz erkennen lassen, doch sind diese Mittel alle nicht ganz zuverlässig und können jedenfalls nicht allein den Ausschlag geben. Vor allem trügt die besonders früher oft empfohlene Methode, eine Zwiebel in den Pilzen mitzukochen: wenn diese schwarz wird, so meinte man, dann ist ein giftiger Pilz dabei. Dieses Schwarzwerden kann sich manchmal auch bei durchaus eßbaren Pilzen einstellen und bei giftigen ausbleiben. Dasselbe gilt von dem silbernen Löffel, der angeblich, in giftige gekochte Pilze gesteckt, dunkel anlaufen soll. Ebenso ist es ein Irrtum, wenn das Volk vielfach glaubt, besonders leuchtende und klebrige Pilze müßten giftig sein, während Pilze mit festem Futter genießbar seien. Ein sichererer Hinweis auf die Giftigkeit des Pilzes ist es schon, wenn er beim Durchschneiden mit dem Messer blau anläuft oder wenn er bitter schmeckt. Solche Pilze verwendet man lieber nicht, doch darf man nicht den umgekehrten Schluß ziehen, daß Pilze, die diese Merkmale nicht aufweisen, eßbar sein müssen.

Will man sicher gehen, dann bleibt, wie gesagt, nur eines übrig: die Pilze genau zu studieren, sei es anhand von Pilzbüchern oder besser noch, indem man mit einem guten Pilzkenner in den Wald zieht und sich von ihm beim Sammeln von Pilzen anleiten läßt. Wenn man mit dem Pilzstudium beginnt, dann ist es vorteilhaft, zunächst die Aufmerksamkeit auf die giftigen Arten zu lenken, denn es gibt dieser Arten verhältnismäßig wenige und sie sind also leichter zu merken, als die zahlreichen eßbaren. Am bekanntesten sind folgende zwölf giftige Pilze: 1. der falsche Eierschwamm (gelb, trichterförmig, unten hat er Lamellen), 2. der Speiteufel (rot, Lamellen), 3. der Knollenblätterpilz (besonders gefährlich, gräulich-grünlich, Manschetten am Stiel, Lamellen), 4. der Pomeranzenbärtling (knollenförmig ohne Stiel, bräunlich mit dunkleren Punkten), 5. Satanspilz (dem Steinpilz ähnlich, doch läßt sich die obere Haut abziehen und er läuft dann bläulich an), 6. der Dickfuß, 7. der Hexenpilz (beide in der Form auch an den Steinpilz erinnernd), 8. Hörnling (wächst in schmalen Röhren bartförmig aus dem Boden, gelblich-braun), 9. der allen bekannte Fliegenpilz, 10. der Schwefelkopf (kommt in Gruppen aus der Erde, dünne Stengel, geiblich-braun, in der Mitte dunkler, an den Seiten heller werdend, unten graugrünliche Lamellen), 11. grüner Täubling (grün, obere Haut abziehbar, unten weiße Lamellen), 12. Giftreizker (wie der echte rötlich-fleischfarben, Lamellen).

Besondere Aufmerksamkeit muß man natürlich denjenigen giftigen Pilzen zuwenden, die unter den eßbaren „Doppelgänger" haben, mit denen sie bei nur flüchtiger Kenntnis leicht verwechselt werden können. Sie sind darum die gefährlichsten und führen die meisten Vergiftungen herbei. In die Rolle dieser Doppelgänger gehört vor allem der schon als sehr giftig erwähnte Knollenblätterpilz, der mit dem Champignon eine gewisse Ähnlichkeit hat und zwar in Form und Farbe. Zwei Merkmale machen ihn aber für aufmerksame Beobachter ohne weiteres kenntlich. Dies ist einmal die Knolle, die zu seinem Namen geführt hat und die sich am unteren Ende des Stengels dicht am Boden befindet. Ferner sind die Lamellen bei ihm weiß, während sie beim Champignon je nach Alter rosa oder braun bis schwarz sind. Eine Ausnahme bildet hier freilich der Feldchampignon, der, wenn er ganz jung ist, auch weiße Lamellen hat. Wer Steinpilze sammelt, muß auf den Satanspilz und den Dickfuß achten, die auch mit ihm verwechselt werden können. Doch hat der Satanspilz, wie schon erwähnt, im Gegensatz zum Steinpilz, oben eine abziehbare Haut und läuft blau an. Beim Dickfuß bildet das Unterscheidungsmerkmal der Stengel, er ist nicht weiß-bräunlich wie beim Steinpilz, sondern gelb-rot. Ganz einwandfrei kann man auch den Giftreizker von dem echten unterscheiden, wenn man ihn am Stengel oder am Kopf anschneidet: hat man den echten Reizker vor sich, dann wird sofort ein rötlicher Saft sichtbar, was bei seinem giftigen Doppelgänger nicht der Fall ist.

Eßbare Pilze gibt es in Europa etwa 40 Arten. Doch sollte man es sich immer zur Regel machen, nur solche Pilze zu sammeln oder zu kaufen, die man wirklich kennt: es ist besser, mal einen guten Pilz stehen zu lassen, als sich der Gefahr der Pilzvergiftung auszusetzen. Natürlich soll man es andererseits nicht versäumen, wenn man Gelegenheit dazu hat, jedes Jahr in der Pilzzeit seine Kenntnisse zu erweitern, damit man wieder neue, bisher nicht gekannte Arten mit nach Hause bringen kann.

Eins muß übrigens noch betont werden: man mag die besten Pilze haben, wenn man Fehler bei ihrer Zubereitung macht, dann kann man doch das Opfer einer bösen Vergiftung werden. Nicht genug kann es daher eingeschärft werden: die Pilze dürfen nicht längere Zeit in ungekochtem Zustand bleiben, denn beim Stehen können die an sich eßbaren Pilze giftig werden, und niemals dürfen Pilze in metallenen Gefäßen gekocht oder gar aufbewahrt werden.

*

**Gefüllte Äpfel mit Vanillensoße.**

9 große Äpfel, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Teelöffel Zimt. Zum Auflauf: 150 Gramm Mehl, 100 Gramm Fett, Wasser.

Die Äpfel werden geschält und vom Gehäuse befreit. Dann zerkrümelt man die Butter mit dem Mehl zu einer graupigen Masse, bindet diese mit Wasser zu einem Teig, der nicht zu dünn ausgerollt und in Vierecke geschnitten wird. Auf jedes Viereck wird ein Apfel gelegt. Die Löcher der Kerngehäuse füllt man mit Zucker und biegt den Teig rund um die Äpfel auf. Nun werden die verpackten Äpfel auf ein gefettetes Backblech gelegt und in den warmen Ofen geschoben, wo sie ausbacken müssen.

*

**Apfelklöße.**

375 Gramm Semmelbröſel, ½ Liter Milch, 6 Eier, 250 Gramm Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, etwas zerlassene Butter, 1 Suppenteller geschälte, kleinwürflig geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Aus Semmelbröſel, Eigelb, Milch, Zucker, Zitronenschale und Butter bereitet man einen Teig, unter den die Äpfel gemischt werden. Zum Schluß gibt man den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter. Von dieser Masse werden Klöße abgestochen und in schwach gesalzenes kochendes Wasser gelegt. Sie werden, mit Zucker und Zimt bestreut, heiß zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann man noch eine Wein- oder Fruchtsoße dazu reichen.

*

**Kartoffeleierkuchen mit Äpfeln.**

200 Gramm Mehl, 3 Eier, 50 Gramm Zucker, 1 Paket Vanillezucker, ½ Liter Milch, Prise Salz; ein Teller voll (am Tage vorher gekochte) geriebene Kartoffeln, ebensoviel ganz düne Apfelscheiben von weichfleischigen Äpfeln; Fett zum Backen, Zucker zum Bestreuen.

Das Mehl wird mit der Milch, in welcher die Eier verquirlt werden, zu glattem, dünnflüssigen Teig verarbeitet, an den man Salz, Vanillezucker, feinen Zucker, die geriebenen Kartoffeln und die Apfelschnitzelchen rührt. Von dem Teig werden in heißem Fett etwa 1 Zentimeter dicke Eierkuchen gebacken, sie werden mit Zucker bestreut auf den Tisch gebracht.

*

**Haferflockenauflauf mit Äpfeln.**

200 Gramm Haferflocken, ¾ Liter Milch, 4 Eier, 150 Gramm Rosinen, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Sukkade, 75 Gramm Butter, 1 Kilogramm mürbe Äpfel.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Haferflocken werden unter Rühren hineingeschüttet und müssen darin langsam weich ausquellen und erkalten. Dann werden die Eigelb, 50 Gramm Zucker und zuletzt der steife Eiweißschnee untergezogen. Vorher muß man die geschälten Äpfel in kleine Stücke schneiden und in 50 Gramm Fett mit 100 Gramm Zucker weich schmoren, worauf man die Rosinen und feingeschnittene Sukkade mit den Apfelstücken mischt. Eine Backform wird eingefettet und schichtweise mit Äpfeln und Haferflocken gefüllt. Obenauf legt man kleine Butterflöckchen und backt den Auflauf bei mäßiger Hitze 30 Minuten.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.